



Tacos de picadillo dulce de pollo

Ingredientes

- 4 cdas. de aceite de oliva
- 1 cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 600 g. de pollo molido
- 4 jitomates asados y licuados
- 1 pimiento rojo asado y licuado
- 2 cdas. de piñones
- 2 cdas. de pasitas
- 2 cdas. de almendras picadas
- 2 cdas. de aceitunas picadas
- 1 cda. de azúcar
- 2 cdas. de chile jalapeño picado
- 12 tortillas hechas con MASECA Azul
- Sal y pimienta al gusto
- Guacamole al gusto

Modo de preparación

- 1.** Calienta en una sartén el aceite de oliva y fríe la cebolla hasta que esté suave.
- 2.** Añade el ajo y cuando esté cocido, incorpora el pollo. Saltéalo hasta que esté ligeramente dorado.
- 3.** Incorpora el puré de jitomate y pimiento junto con los piñones, chiles, pasitas, almendras, aceitunas, el chile jalapeño y azúcar.
- 4.** Hierve hasta que espese y salpimienta al gusto.
- 5.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Azul y arma los tacos al agregarle el relleno y un poco de guacamole.

Tip: Puedes sustituir el pollo por pavo, res, cerdo molido o la carne que prefieras.